

CHEESECAKE CINNAMON

Intermediate level

Una cheesecake cremosa con base crumble delicadamente crujiente y suave crema de queso. Completada con una capa de **Chococream Cinnamon**, que une la dulzura del chocolate con las cálidas notas de canela para un postre rico y equilibrado.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pastry Chef

CRUMBLE

Harina de almendra	100g
Harina	100g
Azúcar	100g
Mantequilla	100g

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla granulosa.
Extender sobre una bandeja y cocer a 160 °C durante 10 minutos.

CREMA DE QUESO

Irca Cheesecake	1000g
Nata con 35 % de materia grasa	200g
Agua - templada	1600g
Heuvos	200g

Mezclar todos los ingredientes con varilla hasta obtener una crema lisa.

COMPOSICIÓN FINAL

Chocoream Cinnamon	qb

- Añadir mantequilla fundida al crumble y extender una capa como base de la cheesecake.
- Dejar enfriar en el frigorífico.
- Añadir la crema de queso y dejar reposar en el frigorífico para que se estabilice.
- Una vez fría, extender en la superficie una capa de Chococream Cinnamon.
- Decorar al gusto.

irca GROUP

Extraordinary made simple.